お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター　ナビダイヤル 0570-011874　市内通話料金でご利用いただけます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・Tel　(06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・・・・Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

保証書

ホットプレート保証書　持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。
製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	EA-BD10/EA-BH20/EA-BP30	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所 〒		
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
  (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
  (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
  (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
  (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
  (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
  (チ) 消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検　長年ご使用のホットプレートの点検を!

ありませんか こんな症状は	●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●温度調節ダイヤルを「切」に合わせてもパイロットランプが消灯しない ●その他の異常や故障がある	▶	ご使用中止	こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

家庭用

ホットプレート やきやき

型名 EA-BD10型
EA-BH20型
EA-BP30型

取扱説明書・お料理ノート

EA-BD10型
1枚プレート
・平面プレート

EA-BH20型
2枚プレート
・平面プレート
・焼肉プレート

EA-BP30型
3枚プレート
・平面プレート
・焼肉プレート
・たこ焼きプレート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに
安全上のご注意 ・・・・・・・・・・・・・・・ 2
各部のなまえ ・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
部品の交換・購入について ・・・・・・・・・ 4

使い方
使い方 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
安全機構について ・・・・・・・・・・・・・ 7
仕様 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

お料理ノート
焼肉プレート または
　平面プレートを使って ・・・・・・・・ 8
たこ焼きプレートを使って ・・・・・・ 8
平面プレートを使って ・・・・・・・・・ 9

お手入れ
お手入れ ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
収納についてのお願い ・・・・・・・・ 11
(EA-BH/BP型のみ)

困ったときに
故障かなと思ったとき ・・・・・・・・ 11
アフターサービス ・・・・・・・・・・・ 11
お客様ご相談窓口 ・・・・・・・・・・ 裏表紙
保証書 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

差込みプラグ
コンセント
コード

あげもの料理はしない

火災の原因になります。

温度調節プラグにピンなどの金属片やごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります。

温度調節プラグをなめさせない
特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する

感電・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。特にプレートのふちでのやけどに注意してください。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し、発火の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

＜異常・故障例＞
・コード・差込みプラグが異常に熱くなる
・コードに深い傷や変形がある
・コードを動かすと、通電したりしなかったりする
・焦げくさいにおいがする
・ビリビリと電気を感じる
・温度調節ダイヤルを料理目盛に合わせてもパイロットランプが点灯しない
・温度調節ダイヤルを「切」に合わせてもパイロットランプが消灯しない

このような場合はすぐに差込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する

●お買い上げの商品と取扱説明書に記載しているイラストが異なる場合があります。

⚠注意

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない

火災の原因になります。

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない

缶や瓶が破裂したり過熱して、やけど・けがの恐れがあります。

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

- **専用の温度調節プラグ以外は使用しない**
- **温度調節プラグは他の機器に転用しない**

故障・発火の原因になります。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部に触れない

やけどの恐れがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■プレートのフッ素被膜について（傷めないため、長持ちさせるために）

●先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使用しない
●ヘラの先端やコーナー部で強くこすらない。またプレートのコーナー部をこすらない
●ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
●焼肉プレート・たこ焼きプレートには金属ヘラを使用しない
●金属製の串は使用せずに竹串を使用する
●ふたをした状態での空焼きや、長時間の空焼きはしない。またプレートを直火にかけない
●研磨剤入り洗剤・みがき粉や、ナイロンたわしまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
●台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない

金属ヘラの先端
金属ヘラのコーナー部
プレートのコーナー部

●プレートの表面、および裏面に汚れが残ったまま放置しない
酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などは腐食の原因になります。
また、付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。

お知らせ	プレートのフッ素被膜は使用により消耗します。 ●色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。 ●フッ素被膜のはがれが気になるときや、プレートが変形したときは購入できます。

■温度調節プラグについて

●専用のものを使用する　●使用後は、ヒーターセットから取りはずす
●絶対に分解しない　●フック部に油汚れが付着した場合は、使用後きれいにふき取る
●感熱棒・差込み口・差込みプラグの汚れやほこりは、ふき取って使用する
●ぶつける、落とす、抜き差しのときに上下にこじるなど、乱暴に扱わない

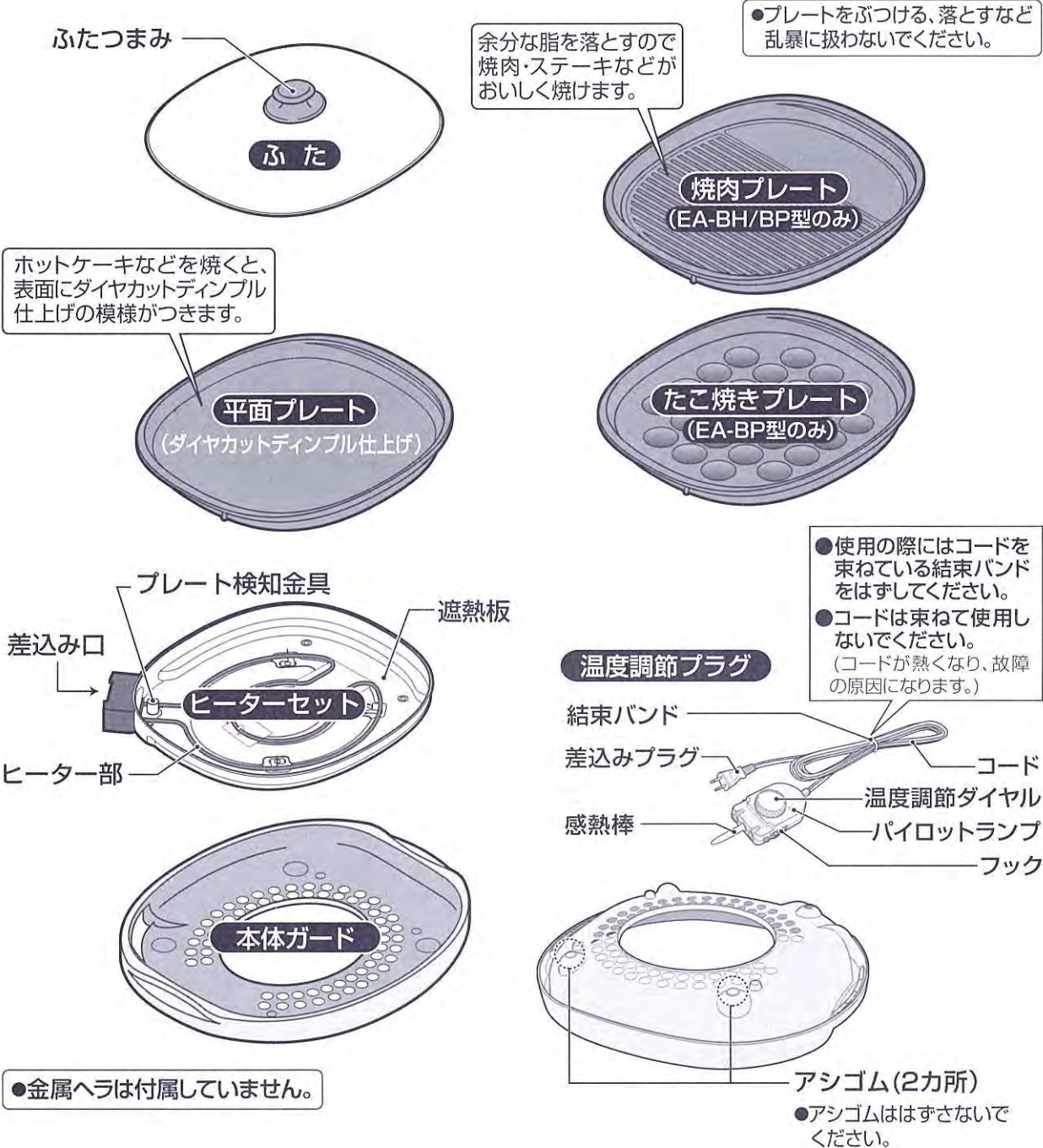
■取り扱いやお手入れなどについて

●焼きもの料理や蒸し焼き料理以外の用途に使用しない　●取り扱いはていねいに行う（故障・破損の原因）
●プレートを他の熱源（ガスコンロなど）で使用しない（故障・破損の原因）
●遮熱板が汚れたままで使用しない（故障・変形の原因）
●遮熱板の水洗いや金属製たわしなどでのお手入れは絶対にしない
（火災・本体ガードの変形、設置面(テーブルなど)の温度が上がる原因）
●新聞紙など、本体裏面(本体ガード)の通気穴をふさぐようなものの上では使用しない
また、じゅうたん・座ぶとん・たたみ・ビニールシートなど熱に弱いところでは使用しない
（火災・床面の焦げ・本体の変形などの原因）
●ガラステーブルなど、表面がガラス製のものの上では使用しない（熱でガラスが割れる原因）

各部のなまえ

アシゴム(2カ所)

●アシゴムははずさないでください。

●金属ヘラは付属していません。

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。

●お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入は裏表紙参照）

部品名	部品番号
平面プレート	BG217005GC-01
焼肉プレート	BG339001GC-01
たこ焼きプレート	718049-00

使い方

●この製品は焼きもの料理や蒸し焼き料理をするための調理器具です。
他の用途にはお使いにならないでください。
●お使いになる前に、ふた・プレートを乾いた柔らかい布できれいにふいてください。

1 準備する

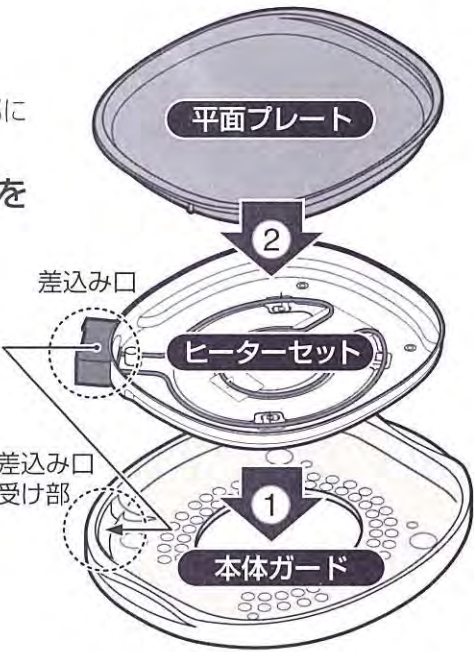
①ヒーターセットを本体ガードに取りつける

●ヒーターセットの差込み口を本体ガードの差込み口受け部に取りつけてください。

②平面プレート(または焼肉プレート、たこ焼きプレート)を①に取りつける

（焼肉プレートはEA-BH/BP型のみ、たこ焼きプレートはEA-BP型のみ）

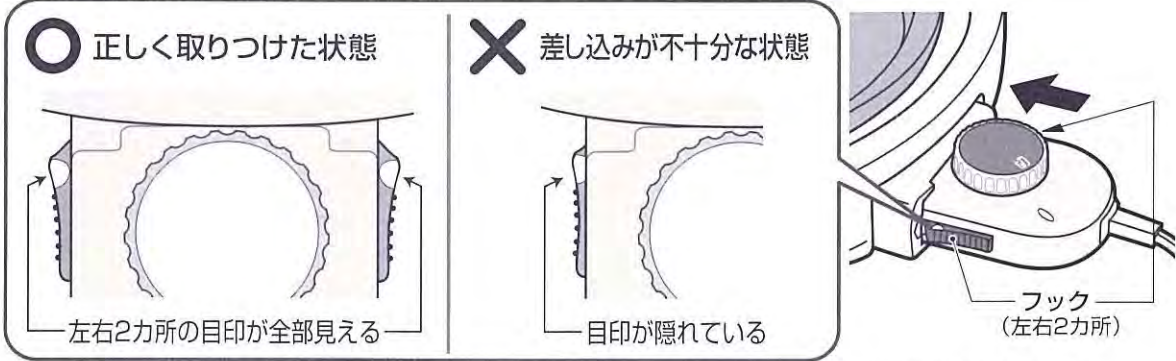
●ヒーターセットは、必ず本体ガードに取りつけて使用してください。
(火災・やけど・故障の原因)
・ヒーターセットのみで使用しない
・ヒーターセットとプレートのみで使用しない

●取りつけの順序は正しく行ってください。(火災・やけど・故障の原因)

2 温度調節プラグを差し込む

①温度調節プラグの感熱棒を奥まで確実に差し込む
②差込みプラグをコンセントに差し込む

●「切」目盛がパイロットランプに合っていることを確認してください。

●温度調節プラグは**本製品専用**です。他の製品に使用したり、他の器具のものを使用したりしないでください。

●温度調節プラグは、**フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように**奥まで確実に差し込んでください。差し込みが不十分な場合、プレートがあたたまらないことがあります。
また、温度調節プラグの異常発熱による事故や故障の原因になります。

●温度調節プラグをはずすときは、左右2カ所のフックを押さえたまま引き抜いてください。

使い方 つづき

3 予熱・調理する

①温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて予熱目盛(140~200)をパイロットランプに合わせて予熱をする(パイロットランプが点灯し、通電開始)

●ふたをして予熱をしないでください。
●予熱時は、予熱目盛以上の温度に合わせないでください。

予熱時間の目安	平面プレート・焼肉プレート	約5分
	たこ焼きプレート	約6分

●ホットケーキの予熱時間の目安は約10分です。

②予熱時間終了後、温度調節ダイヤルを回し、料理に応じて料理目盛(保温・140~250)をパイロットランプに合わせて調理を始める

■料理の目安

予熱目盛	料理目盛	料理例
200	250	たこ焼き※・焼肉・ステーキなど
	220	焼きそばなど
	200	明石焼き※・お好み焼き・ぎょうざなど
170	170	ハンバーグなど
140	140	クレープ・ホットケーキなど
—	保温	料理の保温

ホットケーキを作るときは…
●予熱は「140」で10分以上行ってください。
●ホットケーキの裏面を焼くときにふたをするときれいに仕上がります。

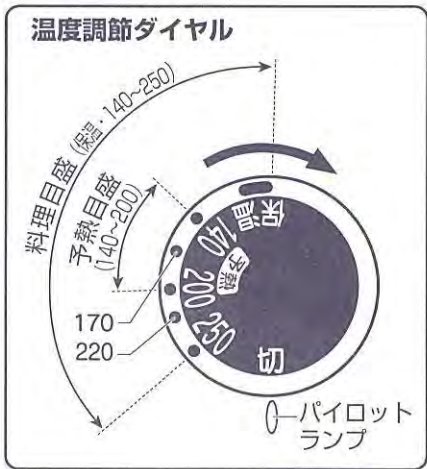
※たこ焼き・明石焼きは、EA-BP型のみ
●料理目盛は、ふたをしていないときのプレートの表面温度の目安です。
●焼肉は焼肉プレート使用時、たこ焼き・明石焼きはたこ焼きプレート使用時の目安です。
●調理物の仕上がりは、調理物の大きさ、室温、電圧などにより異なります。お好みの仕上がりになるように料理目盛を調節してください。

●ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
●保温をするときは、料理目盛を「保温」に合わせてください。
●使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。
●予熱・調理中にパイロットランプがついたり消えたりしますが、温度調節をしているためで故障ではありません。
●初めて使用するときに煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。

ふたをすると…

ふたをすると、ふたをしないときよりもプレートの表面温度が30~40℃高くなります。
また、焼きもの料理や蒸し焼き料理のでき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。

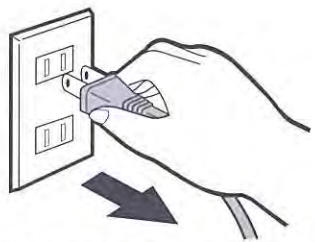
ふたを取るときは…

●調理中はふたつまみが熱くなっているので、やけどに注意してください。
●プレートとふたの間から蒸気や油の飛び散りによるやけどに注意してください。

安全機構について

この製品は、次のようなしくみになっています。
●プレートを確実に取りつけないと、温度調節プラグは差し込めません。
●温度調節プラグを差し込んだままでは、プレートははずせません。
無理に温度調節プラグを差し込んだり、プレートをはずしたりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

4 使用後

①「切」目盛をパイロットランプに合わせたあと、差込みプラグをコンセントから抜く

②プレートが十分に冷めてから(使用後約40分)温度調節プラグをはずし、お手入れをする

●使用直後はふた・ふたつまみ・プレート・ヒーターセット・感熱棒などが熱くなっているので注意してください。(やけどの恐れ)
●温度調節プラグを差し込んだままでプレートを持ち上げないでください。(故障・破損の原因)
●ヒーターセットは差込み口部だけを持ってはずさないでください。(故障・破損の原因)

仕　様

型名	EA-BD10	EA-BH20	EA-BP30
電源	交流100V　50/60Hz		
消費電力	1300W		
コードの長さ	2.5m		
外形寸法(約cm)	幅49×奥行39×高さ14		
質量	約3.5kg	約4.9kg	約7.0kg
温度調節の範囲	保温~250℃		

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

お料理ノート

●調理中は、油が飛び散ることがありますので十分に注意してください。
●写真は盛りつけ例です。

ご注意　このお料理ノートで使用している計量単位　•大さじ1 ＝ 15mL　•小さじ1 ＝ 5mL

焼肉プレートまたは平面プレートを使って　（焼肉プレートはEA-BH/BP型のみ）

■ステーキ

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料（4人分）
サーロイン（またはヒレ）…… 4枚
にんにく（薄切り）…… 4片
塩・こしょう …… 少々
サラダ油 …… 適量

つけ合わせ
にんじん・じゃがいも・いんげん …… 適量
（お好みでブロッコリー・カリフラワーなど）

つくり方
①つけ合わせのにんじん・じゃがいも・いんげんはゆでておきます。
②予熱をします。約5分後プレートが熱くなれば、料理目盛を 250 に合わせ、薄く油をひき、にんにくを香りがでるまで焼いて、取り出します。
③焼く直前に塩・こしょうをした肉をのせ、お好みの焼き色がついたら裏返してふたをします。
④お好みの焼き加減に焼き上げて、あたためた皿にのせ、①のにんじん・じゃがいも・いんげんを添えます。（お好みで、肉の上に焼いたにんにくをのせます。）
◇ふたを開けるときは、油が飛び散ることがありますので、十分に注意してください。

たこ焼きプレートを使って　（EA-BP型のみ）

●金属製の串はプレートのフッ素被膜を傷める原因になりますので、竹串を使用してください。

■たこ焼き

予熱目盛	200
料理目盛	250

材料（約52個分）
ゆでだこの足 …… 2本
Ⓐ 薄力粉 …… 250g
　ベーキングパウダー …… 小さじ1
Ⓑ だし汁 …… 950mL
　卵 …… M寸2個
　しょうゆ …… 大さじ½
　塩 …… 小さじ¼
Ⓒ 天かす …… 15g
　青ねぎ（小口切り）…… 1〜2本
　紅しょうが（みじん切り）…… 15g
サラダ油 …… 適量
ソース …… 適量
青のり・かつお節 …… 適量

つくり方
①ゆでだこの足は食べやすい大きさに切ります。
②Ⓐによく混ぜたⒷを加え、ダマにならないように混ぜ合わせ、生地を作ります。
③予熱をします。約6分後プレートが熱くなれば、料理目盛を 250 に合わせ、薄く油をひきます。
④穴に生地の半量を入れ、①とⒸを入れます。
⑤まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼きます。
⑥残りの生地も同様に焼きます。
⑦お好みでソース・青のり・かつお節をかけます。

■明石焼き

予熱目盛	200
料理目盛	200

材料（約52個分）
ゆでだこの足 …… 2本
薄力粉 …… 140g
Ⓐ だし汁 …… 850mL
　卵 …… M寸6個
　しょうゆ …… 小さじ2
Ⓑ だし汁 …… 500mL
　薄口しょうゆ …… 小さじ½
　塩 …… 少々
サラダ油 … 適量　あさつき（小口切り）・みつ葉など … 適量

つくり方
①ゆでだこの足は食べやすい大きさに切ります。
②薄力粉によく混ぜたⒶを加え、ダマにならないように混ぜ合わせ、生地を作ります。
③予熱をします。約6分後プレートが熱くなれば、薄く油をひきます。
④穴に生地の半量を入れ、①を入れます。
⑤まわりが固まってきたら竹串でひっくり返して焼きます。
⑥残りの生地も同様に焼きます。
⑦お好みであさつき・みつ葉などを加えた温かいⒷにつけていただきます。

平面プレートを使って

■お好み焼き

予熱目盛	200
料理目盛	200

材料（2枚分）
Ⓐ 薄力粉 …… 100g
　だし汁 …… 60mL
　卵 …… M寸2個
　天かす …… 大さじ2
　紅しょうが（みじん切り）…… 10g
　山いも（すりおろす）…… 100g
　青ねぎ（小口切り）…… 1本
キャベツ …… 200g
えび …… 4尾
いか …… 40g
豚ばら肉（薄切り）…… 60g
サラダ油 …… 適量
お好み焼きソース …… 適量
青のり・かつお節 …… 適量

つくり方
①キャベツは粗みじん切りにします。
②えびは殻と背わたを取り、食べやすい大きさに切ります。いか・豚ばら肉も食べやすい大きさに切ります。
③ボールにⒶの材料をよく混ぜ合わせ、さらにえび・いか・キャベツを加えて混ぜます。
④予熱をします。約5分後プレートが熱くなれば、薄く油をひき、③をのせ、その上に豚ばら肉をのせます。
⑤片面に火が通ったら裏返してふたをします。
⑥両面が焼けたら、お好み焼きソースを塗り、青のり・かつお節をお好みでかけます。

■クレープ

予熱目盛	140
料理目盛	140

材料（8枚分）
薄力粉 …… 100g
Ⓐ 卵 …… M寸 2個
　牛乳 …… 350mL
バター …… 20g
サラダ油 …… 適量
Ⓑ 洋酒（ブランデー・ラム酒など）…… 大さじ1
　ラズベリージャム …… 適量
粉砂糖 …… 適量

つくり方
①Ⓐを混ぜ合わせておきます。
②ボールに薄力粉を入れ、①を少しずつ加えてなめらかになるまで混ぜ合わせ、約30分おきます。
③②に溶かしたバターを加え、混ぜ合わせます。
④Ⓑを混ぜ合わせておきます。
⑤予熱をします。約5分後プレートが熱くなれば、薄く油をひき、③を玉じゃくしに取り、直径約20cmに薄くのばして両面を焼きます。（残りの生地も同様に焼きます。）
⑥焼き上がれば、④をクレープの上に置き、4つに折り、粉砂糖をふりかけます。
◆トッピングに小さく切ったフルーツやナッツ・生クリームを入れたり、ホワイトソースで和えたシーフードやツナサラダなどを加えてもおいしくいただけます。
◆表面にダイヤカットディンプル仕上げの模様がつくことがあります。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

プレート以外のお手入れは製品が十分に冷めてから行ってください。

- ●ヒーターセット・温度調節プラグは絶対に洗わないでください。(故障の原因)
- ●次のものは使用しないでください。
  - •台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
  - •みがき粉、ナイロンたわし、ブラシ、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- ●化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- ●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(変色の原因)
- ●本体ガードを洗う場合は必ずヒーターセットをはずしてください。(故障の原因)
- ●プレートの表面や側面および裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。またそのまま使用しないでください。(付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きムラができて風味を損ないます。また本体の故障や火災の原因になります。)
- ●酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などを使用した場合は、必ずプレートをきれいにお手入れしてください。(フッ素被膜の腐食の原因になります。)
- ●ふたの表面や裏面に汚れが残ったまま放置しないでください。(変色の原因)

ヒーターセット

遮熱板・プレート検知金具

①台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る
②洗剤を使ったあとは、固く絞った布でふく
③最後に乾いた柔らかい布でふく

- ●ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。
- ●遮熱板は水洗い(丸洗い)、金属製のたわしなどでお手入れしないでください。表面がさびたり変色したりすると、遮熱効果が十分に発揮できなくなり、本体ガードが変形したり設置面(テーブルなど)の温度が上がる場合があります。

ヒーター部・差込み口

乾いた柔らかい布でふく

本体ガード・ふた

①薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸けてからスポンジで洗ってください。

温度調節プラグ

乾いた柔らかい布でふく

平面プレート・焼肉プレート(EA-BH/BP型のみ)・たこ焼きプレート(EA-BP型のみ)

①プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る
②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少し浸けてからスポンジで洗う
③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

汚れのこびりつきがひどい、またはプレートが冷めてしまったとき

平面プレート・焼肉プレート

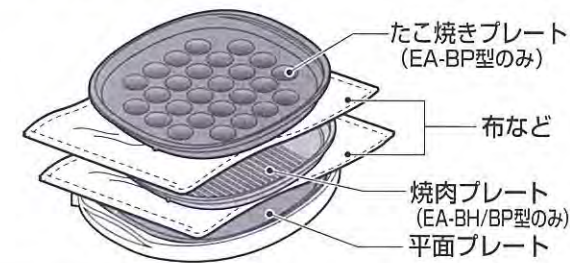
①プレートに湯を入れ(表面全体がかぶる程度)通電し、沸とうしたら樹脂製のヘラなど、先端の柔らかいもので汚れをこすり取る
②プレートを冷ましてから水を捨て、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
③水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

たこ焼きプレート

①プレートがあたたかい間に柔らかい紙や布で汚れをふき取る
②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、少し浸ける
③ぬるま湯を捨て、キッチンペーパーで汚れのこびりついた部分をふき取る
④台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
⑤水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

収納についてのお願い (EA-BH/BP型のみ)

プレートを重ねて収納するときは、柔らかい布などをはさんで、積み重ねてください。
(プレート表面に傷がつくことがあります。)

●持ち運びの際、プレートが落ちないように注意してください。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
温度調節プラグが差し込めない	ヒーターセットにプレートが正しく取りつけられていますか?	正しく取りつけてください。
プレートがあたたまらない(通電しない)	温度調節プラグがきっちりと差し込まれていますか?	差込みプラグを確実に差し込んでください。
		温度調節プラグは、フックの半円形の白い目印(左右2カ所)が全部見えるように奥まで確実に差し込んでください。(→P.5)
調理物が焼けにくい	予熱が足りないのでは?	十分に予熱をしてから調理を始めてください。(→P.6)
調理物がひどく焦げる	プレートが汚れていませんか?	お手入れしてください。(→P.10)
プレートがヒーターセットからはずれない	温度調節プラグを差し込んだままにしていませんか?	温度調節プラグをはずしてください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。